

CANTINE

A' MARE

*"Prima il vino,
poi il cibo"*



Click here for

ENGLISH MENU

ANTIPASTI

Degustazione di antipasti

gamberi, polpo, frittura di calamari e souté di cozze

-minimo per due persone-

30 PP

Souté di Cozze alla Marinara

con sugo di pomodorini AOP e basilico fresco

15

Frittura di calamari croccanti

con maionese al limone

18

Polpo alla plancia su fonduta Cacio e Pepe

con patate, pomodorini confit e filetti di porro croccante

20

Tartare di tonno

su coulis di datterino al basilico e cremoso di bufala

20

Scampi e gamberi alla catalana

con primizie di stagione e pomodori variegati in tre colori

25

Poker di Carpacci

branzino, tonno, spada e salmone

-consigliato da condividere-

32

Selezione n. 5 di Ostriche

per un'esperienza di freschezza e raffinatezza

25

Gamberi rossi di Mazara del Vallo

7/pz



CANTINE

A' MARE

PRIMI

Piatti firmati dallo Chef

Paccheri Cantine a' Mare

con scampi, pomodoro e bisque di crostacei

-minimo per due persone-

35 PP

Tagliolini al limone e gamberi rossi

serviti con il loro delicato estratto di mare

26

Ravioli di Cernia e polvere di limone

su una vellutata di patate e provola affumicata

20

Ricette senza tempo

Linguine all'Astice

con la sua bisque di crostacei e petali di basilico fresco

32

Tagliatelle al ragù di polpo

tagliato a coltello in dolce cottura

22

Risotto alla Pescatora

mantecato con il suo fondo di crostacei e frutti di mare

24

SECONDI

Tataki di tonno in crosta di sesamo
con cremoso di melanzana alla soia e basilico
28

Ombrina alla plancia
cavolfiore in texture soffice e croccante, su fondo d'arrosto
24

Filetto di branzino
con scarola sbottonata in due consistenze
26

"Polpo alla Luciana"
con coulis di datterino, cremoso al cipollotto e basilico
26

Filetto di rombo
con funghi, patate croccanti e il suo fondo di mare
30

Pescato del giorno
disponibile alla griglia o al forno
9/etto

DOLCI E FRUTTA DI STAGIONE

Choco Soufflé

cremoso al cioccolato con gelato alla vaniglia
(senza glutine)

consigliato per due persone

12

Tiramisù Cantine

con brownies di cioccolato, caffè e crema al mascarpone
(senza glutine)

8

Crema brulée al profumo di limone

“a fiamma ardente”

(senza glutine)

9

Coppa di “cannolo scomposto”

con ricotta, pistacchio, cioccolato e arancia semicandita

9

Composizione di frutta

selezionata per colore, gusto e freschezza

12

STARTERS

Selection of starters

shrimps, octopus, fried calamari and sautéed mussels

-minimum for 2 people-

30 PP

Sautéed mussels

with cherry tomatoes AOP and fresh basil

15

Crispy Fried Calamari

with lemon mayonnaise

18

Grilled octopus on a "Cacio e Pepe" fondue

with potatoes, confit cherry tomatoes and crispy leeks

20

Tuna Tartare

on a tomato coulis with buffalo cheese cream and basil

20

Langoustine and shrimp "alla catalana"

with seasonal vegetables and tomatoes

25

Carpaccio Cantine a' Mare

sea bass, tuna, swordfish and salmon

-recommended for 2 people-

32

Oyster Selection

five premium oysters for a refined and fresh experience

25

Red Shrimp from Mazara del Vallo

7/pz



CANTINE

A' MARE

PASTA

Chef's Signature

Paccheri Cantine a' Mare
with shrimp and tomato shellfish bisque
-minimum for 2 people-

35 PP

"Lemon Tagliolini" with Red Prawns
served with their delicate seafood essence

26

Fish Ravioli
fresh grouper, potato purée and smoked provola cheese

20

Iconic Recipes

Linguine with Lobster
with shellfish bisque and fresh basil petals

32

Tagliatelle with octopus ragù
slow-cooked octopus with tomato sauce

22

Risotto
with shellfish and selected seafood

24

MAIN COURSES

Tuna tataki in sesame crust
with eggplant cream, soy and basil
28

Seared Meagre Fillet
with cauliflower in soft and crispy textures, on roasted jus
24

Seabass Fillet
with escarole vegetable and the chef's sauce
26

Octopus CBT
with cherry tomato coulis, spring onion cream and basil
26

Turbot Fillet
with mushrooms and crispy potatoes
30

Fresh Fish of the Day
grilled or baked
9/100gr

DESSERTS AND SEASONAL FRUIT

Choco Soufflé

Creamy chocolate soufflé with vanilla ice cream
(gluten-free)

Recommended for two

12

Tiramisù Cantine

with chocolate brownies, coffee and mascarpone cream
(gluten-free)

8

The Chef's creme brulée

(gluten-free)

9

“Cannolo crumbled”

with ricotta cheese, pistachio, chocolate and orange peel

9

Fruit Composition

Selected for its color, flavor, and freshness

12